



PRODUKT



## Ferment-Sauer 200

Płynny kwas do wszystkich rodzajów chleba  
do prowadzenia prostego oraz kombinowanego

# UNIFERM Ferment-Sauer 200

Płynny kwas do wszystkich rodzajów chleba do prowadzenia prostego oraz kombinowanego

UNIFERM Ferment-Sauer 200 jest płynnym kwasem wyprowadzonym metodą trójfazową. Zachowuje wszystkie cechy kwasu naturalnego i daje efekt tradycyjnego środka zakwaszającego. UNIFERM Ferment-Sauer 200 może służyć ponadto jako uzupełnienie smaku ciast pszennych, gwarantuje również pewny wyrób chleba podczas prowadzenia metodą kombinowaną.

Zastosowanie: różnego rodzaju chleby i pieczywo drobne  
Dozowanie: 5% na mąkę żytnią (55g/kg lub 50ml/kg)

- Optymalnie dopasowany stosunek kwasu mlekowego i octowego
- Typowy aromat zakwasu przenoszący odpowiedni aromat i smak do pieczywa
- Wysoka pewność użycia przy stałej jakości i gotowości do obróbki
- Długotrwała świeżość wypieku, dzięki dużej chłonności wody przez ciasto
- Szerokie możliwości zastosowania

## PRODUKCJA

	Chleb żytni	Chleb mieszany 70/30
Mieszanie*:	9 + 2 min	5 + 4 min
Temp. ciasta:	28 - 30 °C	28 °C
Spoczynek:	ok. 15 min	15 min
Naważka:	0,570 kg	0,580 kg
Gara:	ok. 60 min	ok. 60 min
Temp. wypieku*:	240 °C ↓ 210 °C z zaparowaniem	240 °C ↓ 210 °C
Czas wypieku*:	ok. 50 min (w formie)	ok. 45 min

<b>Wskazówka</b>	UNIFERM Ferment-Sauer 200 zawiera ok. 65 g soli/l. Zostało to już uwzględnione w recepturach. Zawartość soli we wszystkich recepturach wynosi w sumie 2%.	Chleb wypiekamy na piecu wsadowym
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

\*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miesiarki.

## Chleb żytni

Receptura na 35 szt. po 500 g



## RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Chleb żytni	Chleb mieszany 70/30
Mąka żytnia	10,000 kg	7,000 kg
Mąka pszenna	-	3,000 kg
<b>UNIFERM Ferment-Sauer 200</b>	<b>0,550 kg</b>	<b>0,385 kg</b>
Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	0,230 kg
Sól*	0,200 kg	0,175 kg
UNIFERM MegaStabil	0,150 kg	-
Woda, ok.	8,000 - 8,500 kg	7,000 kg
<b>RAZEM</b>	<b>19,400 - 19,900 kg</b>	<b>17,790 kg</b>

\*Receptura na 30 szt. po 500 g

- Wskazówka: podczas przechowywania unikać kontaktu kwas - mąka żytnia.

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |  
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |  
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl